

著 書 等

著
書
等

感染症部

1 夏季に注意が必要な食中毒とその対応について

大野祐太

健康教室, 75(10), 29-31 (2024)

本誌は養護教諭向けの月刊誌である。夏季に注意が必要な食中毒対策として「食中毒予防の三原則」である「細菌をつけない・増やさない・やっつける」を主旨とし、具体的なシーンとして、おにぎりや黄色ブドウ球菌、バーベキューと腸管出血性大腸菌（O157 等）を挙げた。黄色ブドウ球菌の毒素は加熱しても壊れないことや、牛肉には腸管出血性大腸菌が潜む危険があるため必ず加熱調理する必要があること等を解説した。

2 夏場の食中毒予防

大野祐太

農業共済新聞, 3514, 7 (2024)

本紙は農家向けの新聞である。食中毒予防の記事として「食中毒予防の三原則」である「細菌をつけない・増やさない・やっつける」を主旨とし、その詳細として「食中毒：感染と毒」「細菌はどこからやって来る」「食中毒予防のために」と章立てをした。細菌が産生する耐熱性毒素は加熱しても壊れないこと、病原細菌は様々な食材に付着しているほか、もともと人間が持っている場合もあること、調理後は早めに喫食すべきこと等を解説した。